

Ølkart

Langøya hovedgård har eget mikrobryggeri og serverer kun egetprodusert øl. Vi lager mange ulike øltyper, alle oppkalt etter maritime eller meteorologiske fenomen og navn fra skjærgården. Øltypene går på rundgang på våre kraner - ikke alle er på samtidig. Dermed får du en ny øloplevelse hver gang du besøker oss. Du kan lese mer om de ulike øltypene bak i menyen.

Ølplanke – et utvalg av husets øl	3 x 0,2 l	195,-
Dobbel ølplanke – alt som er på tapp	6 x 0,2 l	380,-
Bukkespranget – Wit	0,4/0,2 l	119/64,-
Solgang – Kølschtype	0,4/0,2 l	119/64,-
Morild – Golden ale	0,4/0,2 l	119/64,-
Slager – Lager	0,4/0,2 l	109/59,-
Sterke-Nilssen – Chili lager	0,4/0,2 l	124/66,-
Landkrabbe – Saison	0,4/0,2 l	124/66,-
Førstereisgutt - American pale ale	0,4/0,2 l	124/66,-
Jugern – Ruby brown	0,4/0,2 l	119/64,-
Mørk ballast - Black IPA	0,4/0,2 l	125/67,-
Skjæregg – Stout	0,4/0,2 l	119/64,-
Dypingen – Kaffeporster	0,2 l	81,-

Bukkespranget – Wit

Lyse sommerkvelder, stille vann og skjær som tilsynelatende danser langt over havoverflaten. Perfekte dager for lyst, lett øl. Wit er en belgisk øltype, som regel svært lys i farge med lite humlepreg. Vår variant har i tillegg en frisk smak av lime, Langøsesalt produsert på huset og korianderfrø. Belgisk gjær gir krydret og røykaktig aroma.

Bukkespranget er lagd på klassisk vis, med smak av råhvete, pilsnermalt og en ørliten dæsj maltet havre. Hveteinnholdet er på godt over 50 prosent. Ølet har svak humlebitterhet fra europeiske humletyper, det er brukt skall og saft fra lime og korianderfrø. Gjæret på tradisjonell belgisk wit-gjær.

Ølet er ufiltret, upasteurisert og ikke kaldmodnet. Det er derfor ikke helt klart.

Alkoholprosent: 4,5 %

Bitterhet: 16 IBU

Farge: 6 EBC

Solgang - Kølscatype

Kølsch har navnet sitt fra byen Köln, og er en skikkelig hybrid av en øl. Overgjæret - som en ale, men kaldlagret - som en lager. Resultatet er et friskt og godt øl som kan minne om tradisjonell pils, men med mer fruktig smak fra gjæringsprosessen. Vår variant har fått navnet Solgang etter den forfriskende vinden vi har langs kysten som følge av temperaturforskjeller mellom hav og land.

Ølet er i hovedsak brygget på pilsnermalt, men med en liten dæsj münchen-malt i tillegg. Bitterhet, smak og aroma fra humle kommer fra Spalt Select, en relativt ny humletype med de klassiske kvalitetene til europeisk edelhumle. Bitterheten er omtrent som for et godt humlet pilsnerøl, men aroma og smak av humle er mer fremtredende enn for de fleste pilsnertyper.

Solgangsbris er gjæret med tradisjonell kølsch-gjær, og har blitt kaldlagret i minst fire uker før servering. Ølet er ufiltret og upasteurisert, og er derfor ikke helt klart.

Alkoholprosent: 5,3 %

Bitterhet: 25 IBU

Farge: 7 EBC

Morild – Golden Ale

En vakker augustnatt for mange år siden tøffet bryggerimesteren inn Gamle Langesund i «Langøy» - snekka som i dag brukes som skyssbåt mellom Langesund og Langøya. I kjølvannet lyste det av morild – så intenst at det så ut som om havet glødet. Tidligere på dagen hadde delfiner lekt rundt båten på utsiden av Jomfruland, havet var blikkstilte og natta var så varm som bare augustnetter kan bli.

Morild er et av våre vakreste naturfenomener, og ølet som har fått navn etter fenomenet er også et riktig pent øl. Golden ale er en moderne, britisk øltype som ble skapt for å konkurrere mot importert pils. Et ekte engelsk øl med mye maltsmak, god humlesmak og –bitterhet og lavt kullsyreinnhold. Ølet består nesten utelukkende av Maris Otter-malt, med en dæsj krystallmalt i tillegg.

Bitterhet og smak av humle kommer fra en kombinasjon av Target og East Kent Golding. Det er brukt en engelsk gjærtype som framhever maltsmaken.

Ølet er verken filtrert eller pasteurisert, og det er derfor noe tåkete.

Alkoholprosent: 4,5 %

Bitterhet: 32 IBU

Farge: 11 EBC

Slager – Lager

En ørliten drøm gikk i oppfyllelse i fjor – Langøya hovedgård lanserte sitt eget lagerøl, og vinket dermed farvel til alt av industribrygg. Ekstra stas var det at ølet ble utviklet sammen med Henning S. Nilssen fra Langesund – dobbel norgesmester i lagerbrygging.

Hovedgårdens første undergjærede øl er en videreutviklet versjon av NM-vinneren fra 2014. Brygget er noe mørkere enn en tradisjonell industrilager, og humlesmaken er mer framtrædende. Alkoholinnholdet er høyere enn det som er normalt for norsk butikkøl. Det betyr mer smak og fylde – altså lager som lages slik tradisjonen fra opphavslandene tilsier. Undergjæringen gir et lett og noe fruktig preg.

Vanlig pilsnermalt er kombinert med melanoidin, münchen, cara pils og litt flaket mais. Bitterheten kommer fra Brewers Gold, mens Saaz bidrar med smak og aroma. Ølet er gjæret på 10-12 grader med en sørtyrisk lagergjær og kaldlagret i fire uker.

Lageren ble en stor slager i fjor, derfor har vi fått hjelp av Veholt mikrobryggeri i Skien til å produsere den i år. Vi hadde rett og slett ikke plass i kjøleskapene...

Alkoholprosent: 5,5 %

Bitterhet: 21 IBU

Farge: 8 EBC

Sterke-Nilssen - Chili Lager

Siden Slager ble en slager, var det på tide å utvikle en ny lager. Derfor kan vi også i år presentere et samarbeidsprosjekt med Langesunds lagersjef Henning Nilssen. Årets nykommer er en tysk lagerøl med både relativt høy alkoholprosent og en god dose Habanero-chili. Dermed ga navnet seg sjøl! Håpet vårt er at dette har blitt en tørstedrikk som bare gjør deg enda tørstere.

Ølet er brygget med pilsner- og münchenmalt som base, fylde og farge kommer fra abbey og cara pils. Magnum humle gir bitterhet, mens Hallertauer Mittelfrüh gir smak og aroma. Gjærstammen kommer fra Sør-Tyskland. Habaneroen er tilsatt på gjæringskar i slutten av gjæringsforløpet.

Alkoholprosent: 6 %
Bitterhet: 23 IBU
Farge: 9 EBC

Landkrabbe – Saison

Saison er en belgisk øltype fra bondelandet – derav navnet på Langøya hovedgårds versjon av brygget. Ølet ble tradisjonelt brygget på våren eller forsommeren, og gjæringen fulgte omgivelsene - med høy og stigende temperatur. Dermed blir Saison sterkt preget av smaker fra gjærkulturen – her finner man fruktaktige smaker, aroma av nellik, et hint av røyk og mye annet.

Vår Saison er brygget for å serveres i slåttesesongen, slik tradisjonen var. Det anbefales å legge fra seg ljaen før man tyr til glasset, siden moderne Saison er langt sterkere enn tidligere tiders gardsøl.

Landkrabbe er basert på både pilsner- og alemalt, med noe krystall- og münchenmalt i tillegg. Ølet er humlet med Styrian golding og gjæret på en klassisk belgisk gjærstamme.

Ølet er ufiltrert og upasteurisert – akkurat som Saison var for hundre år siden!

Alkoholprosent: 5,8 %
Bitterhet: 32 IBU
Farge: 12 EBC

Førstereisgutt - American Pale Ale

Første brygg fra bryggeriet på Langøya hovedgård - derav navnet - og en bestselger fra første dag!

American Pale Ale er et overgjæret øl med mer humlepreg enn engelsk øl av samme type. I Førstereisgutt er det kun brukt Amarillo, en humle preget av floral og sitrusaktig smak og lukt, med innslag av tropisk frukt. Malten er dominert av klassisk pale malt, med innslag av hvete og noe karamellmalt.

Ølet er ufiltrert og upasteurisert. Det er derfor ikke helt klart.

Alkoholprosent: 5,4 %
Bitterhet: 30 IBU
Farge: 16 EBC

Jugern – Ruby Brown

Da en av bryggerimesterens venner fylte femti, ønsket han seg en øl i britisk stil – og gjerne noe som lignet på Jennings Brewery sitt «The World's biggest Liar». Forsøket ble vellykket – og det norske navnet fikk ølet til ære for både forbildet og femtiåringen (!).

Jugern er en lys brown ale – eller en ruby brown. Smak og lukt er preget av toffee, karamell, en dæsj sjokolade og fruktighet fra engelsk alegjær. Maltsødmen balanseres fint mot humlebitterheten. Ølet oppfattes derfor som ganske tørt, noe som gjør at det fungerer fint også om sommeren.

Maris Otter-malt dominerer, mens farge og fylde kommer fra sjokolade- og karamellmalt. Det er brukt klassisk Fuggle og East Kent Golding humle fra England til bitterhet og smak, samt slovensk Styrian Golding til smak og aroma.

Alkoholprosent: 4,5 %

Bitterhet: 25 IBU

Farge: 35 EBC

Mørk ballast - "Black IPA"

De fleste kjenner Indian pale ale som et lyst øl med sterkt humlepreg. "Black IPA" er jo egentlig en selvmotsigelse - for hvordan kan en pale ale være svart? Svaret er nei, pale ale kan ikke være svart. Men navnet Black IPA brukes fordi ølet er mørkt på farge, men ellers har karakteristikken til en IPA. Kanskje ville "Indian black ale" vært en bedre beskrivelse!

Mørk ballast er et komplekst brygg, basert på pale ale-malt, men med hvete-, krystall-, karamell- og sjokolademalt i tillegg. Fargen er mørk brun. Bitterheten kommer i hovedsak fra Columbus og Amarillohumle, mens humlesmaken kommer fra Columbus, Amarillo og Cascade. Brygget er også tørrhumlet med Cascade. Alle tre humletyper er preget av sitrusmak, blomster og krydder.

Mørk ballast kan nytes alene, eller til en solid kjøttrett. Fett og mye humle går godt sammen! Ølet er ufiltrert, upasteurisert og ikke kaldmodnet. Det er derfor ikke klart på farge - men du hadde ikke klart å se så mye gjennom det uansett!

Alkoholprosent: 6,3 %

Bitterhet: 62 IBU

Farge: 63 EBC

Skjæregg - Stout

Skjæregg ligger rett utenfor Langesund - mørk, skummel og skarp som en knivegg. Husets stout er på langt nær like skummel, men minst like mørk!

Skjæregg er et forbausende forfriskende øl, produsert på tradisjonelt vis og med lav alkoholstyrke. Dette er stout slik du får den i England, basert på pale ale malt, men med rause mengder umaltet bygg, ristet bygg og sjokolademalt som bidrar til farge og fylde. Smak og bitterhet fra humle kommer fra East Kent Golding, selveste klassikeren i engelsk brygging.

Ølet er ufiltrert, upasteurisert og ikke kaldmodnet. Det er derfor ikke klart på farge - men det skal godt gjøres å se noe gjennom det uansett!

Alkoholprosent: 4,5 %

Bitterhet: 39 IBU

Farge: 87 EBC

Dypingen - Kaffeporter

Bock og bløtkake er en gammel kjenning. Kaffeporter og mørk sjokolade er en minst like god kombo. Hovedgårdens nye dessertøl har en dyp smak fra mørke maltsorter og en mørk og fruktig Diamantes Negros-kaffe fra Costa Rica – brent og malt hos Ild og Bønner i Porsgrunn. Navnet kommer fra hovedinnseilingen til Grenlandsfjordene, øst for Gjeterøya.

Dypingen er et øl som man umiddelbart tenker at passer best på kalde kvelder med peiskos – men ikke la deg skremme. Her får du kaffesmaken servert kald – sammen med komplekse smaker fra sjokolade-, karamell- og kraftig røstet spesialmalt. Det er også brukt noe flaket havre for å gi ølet større fylde. Bitterheten er fra humlen Target, mens East Kent Golding er brukt som smakshumle.

Dypingen serveres som snitt, på kjellertemperatur, i vinglass – for at du som gjest skal få maksimal glede av bryggets aroma. Igjen er ølet upasteurisert og ufiltret, også denne så mørk at du neppe klarer å se det...

Alkoholprosent: 7,5 %

Bitterhet: 29 IBU

Farge: 77 EBC